Agrumi, la cucina del sole

SALSE

Mostarda di limone

8 limoni, 400 gr cipolle, 60 gr aceto di sidro, 2 mele, 70 gr uvetta sultanina, 2 cucchiai di senape (scarsi), 1 cucchiaio di zenzero.
Lavare e tagliare a fette i limoni e le cipolle, aggiungere un cucchiaino di sale, e fare riposare tutta la notte in una terrina di coccio. Travasare il tutto nel boccale, unire le mele, sbucciate e tagliate a pezzi, coprire a filo con acqua e cuocere: 100° per circa 1 ora a vel 1. Unire gli altri ingredienti, versare l'aceto e portare a bollore: 5' 100° vel 1. Cuocere ancora x circa 40-60' a 100° vel 1 (se risultasse troppo liquidi portare a temp. Varoma per qualche minuto).
Il composto dovrà risultare denso e di colore dorato. Versare nei vasetti e chiudere ermeticamente.
Consiglio: questa mostarda si serve con arrosti e bolliti.

Salsa all'arancia

100 gr aceto, 3 tuorli, 30 gr burro, 20 gr succo di arancia, 1 arancia (succo e buccia grattugiata), sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale la farfalla, mettere il burro e sciogliere per 2' 80° vel 1. Incorporare i tuorli a vel 3 uno alla volta, con le lame in sempre in movimento a vel 3, unire il succo e la buccia di arancia e l'aceto, continuare a vel 3 per 1-2 min., aggiustare si sale e pepe.
E' una salsa ottima per accompagnare asparagi e finocchi lessi.

Salsa di cipolle al limone

300 gr cipolle bianche, 30 gr zucchero, 80 gr aceto, 2 limoni medi, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe q.b.
Pulire le cipolle e affettarle, inserirle nel boccale con lo zucchero, rosolare: 2' 100° vel 1. Versare l'aceto e cuocere per 7' 100° vel 1 senza misurino. Unire un limone tagliato a fette e il succo dell'altro, insaporire con sale e pepe, cuocere: 15' 90° vel 1.
Se la salsa si addensa troppo aggiungere un po' di acqua fredda.
A cottura ultimata, lasciar raffreddare un po', poi frullare per 30-40'' a vel 5-6.
Versare la salsa in una salsiera strofinata con aglio. Tenere in frigo.
questa salsa si usa per accompagnare pesci cotti a vapore freddi.

Salsa greca

300 gr brodo vegetale bimby, 50 gr burro, 30 gr farina, succo di un limone, 2 tuorli, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale q.b.
Nel boccale inserire burro, farina e brodo: 6' 90° vel 4. Unire i tuorli, il succo di limone ed aggiungere un pizzico di sale: 3' 80° vel 4. Unire il prezzemolo tritato, amalgamare per pochi secondi.
questa salsa viene usata per legumi, carni o pesci bolliti.

Salsa di panna al limone

½ limone, 150 gr panna da cucina, sale q.b.
nel boccale ben pulito ed asciutto, inserire la farfalla e versare il succo di mezzo limone. Con le lame in movimento a vel 2-3 aggiungere a filo la panna per 40 sec. Vel 2-3. Aggiustare di sale e servire.
servire la salsa per accompagnare roast beef e filetto arrosto.

Pesto alla siciliana

2 mazzetti di menta, 1 mazzetto di prezzemolo, il succo di 1 limone, 60 gr. olio extra vergine extra vergine, 60 gr. parmigiano grattugiato, sale, pepe e uno spicchio d'aglio.Dopo aver lavato bene le foglie di menta e di prezzemolo, asciugatele bene e ponetele nel boccale con il parmigiano, 30 sec vel 6-7. Unire lo spicchio d'aglio 30 sec vel 7. Raccogliere il trito con la spatola, versare l'olio extra vergine, il succo di limone, sale e pepe 20 sec vel 4, poi 20 sec vel 8.
serve per condire spaghetti o trenette.

Salsa di arance alla francese

Il succo di 3 arance, 100 gr panna liquida (di giornata), 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico di paprica.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20'' vel 4.
ottima per condire insalate verdi o carote tagliate alla julienne.

Salsa piccante all'arancia

180 gr olive, 1 arancia (succo e metà buccia), 3 acciughe sotto sale, 2 spicchi d'aglio, 1 o 2 peperoncini (a piacere) freschi, 80 gr olio extra vergine, 1 bustina di zafferano, 3 rametti di timo, sale q.b.
Nel boccale snocciolare le olive 20-30'' vel 3-5, togliere il nocciolo e tenere da parte. Preparare un soffritto con 30 gr. di olio extra vergine, aglio, peperoncini, scorrette d'arancia, i rametti di timo e acciughe dissalate: 3 min 100° vel 4. Unire il succo d'arancia, lo zafferano, un pizzico di sale: 3 min 100° vel 2. Unire le olive e il rimanente olio extra vergine, frullare la salsa: 30 sec vel turbo.
questa salsa serve per condire pesci e carni lessate o come antipasto su crostini di pane.

Salsa salmoriglio

2 limoni (solo il succo), 80 gr acqua calda, 100 gr olio extra vergine, 1 cucchiaino di origano, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe q.b.
metter e nel boccale olio extra vergine, acqua e succo di limone: 20'' vel 4.
Unire l'aglio, il prezzemolo e l'origano, sale e pepe: cuocere per 4 min 70° vel 4. Versare il contenuto in una salsiera calda e servire.
ideale per accompagnare pesci o carne alla griglia.

Salsa maltese

½ arancia (buccia e succo) 40 gr yogurt naturale, 200 gr maionese.
Mettere nel boccale tutti gli ingredienti: 30'' vel 3.

ottima per la bourghignonne.

ANTIPASTI

Olive in sapore

600 gr olive salate, 1 limone (buccia e succo), 1 arancia, 3 spicchi d'aglio, 50 gr semi di finocchio, 50 gr olio extra vergine.
In un grosso barattolo di vetro con tappo ermetico riporre le olive. Tagliare a listerelle la buccia del limone e delle arance (senza utilizzare la parte bianca). Tritare a vel 5 er 10 sec.
Versare nel boccale il succo del limone, l'olio, l'aglio, i semi di finocchio, amalgamare 10'' vel 2.
Versare nel barattolo, chiudere ermeticamente. Servire almeno dopo 12 ore.

Insalata di polpa di granchio al pompelmo

300 gr polpa di granchio (in scatola), 2 pompelmi, 1 mela renetta, 1 dose di maionese bimby, 50 gr panna, 1 cucchiaio di senape, il succo di ½ limone, un pizzico di paprica, sale e pepe q.b.
scolare la polpa di granchio dal liquidi di conservazione e tenere a parte in una terrina. Pelare a vivo i pompelmi, pulire bene gli spicchi dalle pellicine, tagliarli a metà e unirli alla polpa di granchio. Sbucciare la mela e ridurla a dadini, unirla agli altri ingredienti.
Preparare una dose di maionese bimby (come da ricettario base) unire alla fine la paprica, la panna, la senape, il succo di limone, un pizzico di sale e mescolare oer 20'' vel 2.
Condire l'insalata con questa salsina e servire.

Antipasto di pompelmo e spada

2 grossi pompelmi, 100 gr pesce spada, 1 dose di maionese bimby, la buccia grattugiata di un limone, 10 gr di gin, sale e pepe q.b.
preparare la maionese bimby e profumarla con il gin. Tagliare a metà i pompelmi ed estrarre la polpa, tenere le bucce a parte. Pelare a vivo gli spicchi e tagliarli a pezzetti. Tagliare a dadini le fette di spada e mescolare il tutto alla maionese. Riempire le bucce vuote di pompelmo, decorare con la buccia grattugiata del limone. Servire fresco.

Pompelmo in fiore

4 pompelmi, 100 gr di insalatina verde tenera, 1 mazzetto di ravanelli, alcune violette e qualche primula gialla (o zagare), 1 limone, 20 gr panna, 50 gr olio extra vergine, 1 cucchiaio di senape, sale e pep q.b.
Tagliare la calotta ai pompelmi, levare la polpa e togliere le pellicine agli spicchi. Tagliare a pezzetti e tenere a parte in una ciotola. Lavare l'insalatina e tagliarla, unirla ai pompelmi e ai ravanelli tagliati sottili. Pulire con un panno umido i fiori e togliere i petali, unire metà dei petali ai pompelmi e insalata, suddividerli nelle quattro bucce vuote. Distribuire i petali rimasti sui pompelmi. Nel boccale pulito, inserire la panna, senape, succo di limone, olio extra vergine, sale e pepe e frullare: 20'' vel 4. versare la vinagrette sui pompelmi e servire.

Pompelmo ai gamberetti

2 pompelmi rosa, 200 gr gamberetti, 200 gr cuori di palma, 30 gr olio extra vergine extra vergine, 1 cespo di lattuga riccia, sale e pepe q.b.
Tagliare a metà i pompelmi e tenere da parte in una ciotola la polpa. Nel boccale versare 100 gr d'acqua e la metà del succo del pompelmo che si sarà formato nella ciotola, aggiungere i gamberetti e cuocere x 5 min 100° vel 1
Scolarli e sgusciarli, tenerli da parte. Nel boccale pulito introdurre l'olio extra vergine, due cucchiai di succo di pompelmo, sale e pepe e mescolare x 10 sec vel 2, versarlo in una terrina.
Unire i gamberetti, la parte tenera delle palme tagliate a rondelle e la polpa di pompelmo ben snocciolata.
Sistemare all'interno dei mezzi pompelmi le foglie migliori dell'insalata e distribuirvi il preparato. Se si vuole si può coprire con la salsa rosa (maionese e tomato) prima di servire.

Mandarini al profumo di mare

12 mandarini, 400 gr vongole veraci, 200 gr gamberetti sgusciati, 1 seppia o 2 se piccole, 1 limone, 40 gr olio extra vergine, sale e pepe q.b.
tagliare la calotta dei mandarini e privarli della polpa (senza rovinare la buccia) e tenere a parte. Lavare e pulire bene il pesce. Mettere le vongole nel Varoma e la seppia nel cestello. Versare nel boccale 400 gr di acqua e un pizzico di sale. Inserire il cestello, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min a temp. Varoma. Togliere il Varoma e recuperare il mollusco.
Togliere la seppia dal cestello, tagliarla e mettere in una terrina seppia e vongole, bagnarle con il succo di limone. Tenere a parte.
Mettere nel cestello i gamberetti e cuocere 4 min 100° vel 2.
Unire i gamberetti e condire il tutto col succo dei mandarini, olio extra vergine sale e pepe.
Riempire con l'insalata di pesce i mandarini e servire.

Fasolari e mandarini

16 fasolari, 4 mandarini, 40 gr olio extra vergine, 1 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe q.b.
Lavare bene le conchiglie. Introdurre nel boccale 500 gr acqua e sale q.b.
Disporre nel Varoma i casolari e cuocere a Varoma 15 min vel 1.
Dividere ila parte rossa del mollusco e tenere a parte la parte bianca. Nel boccale pulito inserire l'olio extra vergine, la parte bianca del mollusco, il succo di ½ mandarino, sale e pepe, frullare 30 sec vel 5-7.
Sbucciare e tagliare a rondelle i mandarini rimasti, eliminando i semi.
Disporre le fette su un piatto di portata, aggiungere su ogni rondella una noce di salsa, un rametto di prezzemolo e deodorare con le parti rosse del mollusco.
Lasciare raffreddare per 30 min in frigorifero prima di servire.

Antipasto di aringhe al limone

8 filetti di aringhe affumicate, 3 limoni, 1 cipolla, 3 foglie di lauro intero e 2 lauro a pezzi, 60 gr di olio extra vergine, 1 spicchi d'aglio, sale e pepe q.b.
Preparare i filetti di aringhe su un piatto di portata. Inserire nel boccale l'olio extra vergine, il succo di un limone, l'aglio: 30 sec. Vel 3-6, unire le foglie di lauro a pezzi.

Versare la salsa ottenuta sui filetti di aringhe, lasciare insaporire per circa 3 ore in frigorifero. Circa 30 min prima di servire togliere i pezzi di alloro, sbucciare a vivo i limoni e tagliarli a fettine, aggiungere la cipolla tritata fine e tre foglie di alloro fresco. Decorare le arringhe e servire.

Paté di ceci al limone

250 gr ceci lessati, 30 gr olio extra vergine, 2 limoni (il succo), 1 mazzolino di prezzemolo, 2 cucchiai di sesamo, 2 cucchiai di sale fino, 1 spicchio di aglio.
Inserire nel boccale i semi di sesamo, il sale e tostare 3 min 100° vel 2
Unire i ceci, olio extra vergine, succo di limone ed il prezzemolo: 2 min da vel 3 a turbo. Aggiustare di pepe e servire su crostini di pane tostato.

Scalogno in agro

400 gr scalogno (cipolle), 100 gr olio extra vergine, 2 limoni, 3 rametti di timo, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.
Pulire gli scalogni e metterli in acqua calda per circa 10'. Preparare in terrina la buccia grattugiata dei limoni e il succo, mettere gli scalogni in fusione nella marinata per circa 30'. Nel boccale inserire la farfalla, l'olio extra vergine e l'aglio e i rametti di timo: 2' 100° vel 1.
Aggiungere la marinata e cuocere: 20' 100° vel. 1. Servire freddi, con una spolveratine di prezzemolo.
Nello stesso modo si possono preparare cuori di sedano e carote.

PRIMI PIATTI

Risotto al pompelmo rosa

400 gr riso arboreo, 2 pompelmi rosa, 1 scalogno, 1 mazzolino di prezzemolo tritato, 30gr burro, 900 gr brodo (acqua e dado bimby)
30 gr parmigiano, sale e pepe q.b.
sbucciare a vivo un pompelmo, tagliarlo a dadini e tenerlo da parte. Nel boccale, rosolare una noce di burro con lo scalogno tritato 3' 100° vel 4. Inserire la farfalla e versare il riso, tostare 2 min 100° vel 1; unire il succo di pompelmo e sfumare x 2' 100° vel 1.
Aggiungere il brodo bollente, cuocere per 14 min 100° vel 1.
Versare in una risottiera, unendo i dadini di pompelmo, il prezzemolo tritato, il rimanente burro, il parmigiano ed aggiustare di sale e pepe. Mantecare e servire.

Penne arrabbiate

400 gr pendette, 10 olive nere, 7 filetti di acciuga sott'olio extra vergine, 30 gr capperi, 1 limone, 50 gr olio extra vergine, 30 gr pecorino grattugiato.
Snocciolare le olive nel boccale: 5'' vel 3. Togliere i noccioli dal boccale, unire i filetti d'acciuga ed i capperi: 10'' vel 3, aggiungere l'olio extra vergine e il succo di limone: 20'' vel 5-6. tenere da parte. Nel boccale inserire 1 litro di acqua, il sale: 100° vel 1 per il tempo di cottura indicato sulla confezione. Scolarla e condirla con la salsa ed il pecorino.

Penne al limone e noci

350 gr penne, 120 gr gherigli di noci, 100 gr scaglie di grana, 1 mazzolino di prezzemolo, 40 gr. olio extra vergine, 2 limoni, sale e pepe q.b.
Nel boccale tritare grossolanamente le noci: 5'' vel 3 e tenere da parte
Tritare la buccia dei limoni (solo la parte gialla) ed il prezzemolo: 1' vel 5-7, unire alle noci e alle scaglie di grana. Tenere da parte.
Versare nel boccale 1 litro di acqua, sale: 8' 100° vel1.
Cuocere le penne 100° vel1 per il tempo di cottura riportato sulla confezione. Scolare e condire con il trito e l'olio extra vergine. Servire calde.

Zuppa di riso e limone

200 gr riso (per minestre), 1 litro di brodo (o acqua e dado bimby), 3 uova, 1 limone, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.
Versare nel boccale 1 litro di brodo 8' 100° vel 1. unire il riso e cuocere per 15' 100° vel 1. a pochi minuti dalla cottura aggiungere le uova ed il succo di limone. A cottura ultimata unire il prezzemolo tritato. Servire caldo.
Facoltativa l'aggiunta di parmigiano.

Penne al limone

400 gr penne, 300 gr funghi coltivati, 2 limoni, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 60 gr. olio extra vergine, sale e pepe q.b.
pulire i funghi e tagliarli a fettine. Inserire nel boccale la farfalla, 20 gr olio extra vergine, i funghi, sale e pepe: 20' 100° vel 1.
Aggiungere il prezzemolo tritato e il succo di un limone, tenere a parte. Nel boccale pulito versare 1 litro di acqua 10' 100° vel 1 e salare (un cucchiaio).
Versare le penne, cuocere a 100° vel. 1 per il tempo di cottura indicato sulla confezione.
A cottura ultimata, scolare la pasta e condire con il rimanente olio extra vergine, il succo e la buccia grattugiata di mezzo limone. Unire la salsa di funghi e servire.
Si possono utilizzare altri tipi di pasta.

Insalata di riso limone e tonno

350 gr. riso per insalate, 200 gr tonno sott'olio extra vergine, 1 limone sia succo che buccia grattugiata, 1 mazzolino di prezzemolo tritato, 40 gr olio extra vergine, sale e pepe q.b.
versare nel boccale 1 l acqua ed il sale: 8' 100° vel 1
Mettere il riso nel cestello e cuocere x 15' 100° vel 2
Scolare il riso e versarlo nel piatto di portata. Unire il tonno sbriciolato, il prezzemolo tritato, la buccia grattugiata ed il succo di limone. Versare a filo l'olio extra vergine ed aggiustare di sale e pepe. Si può gustare sia caldo che freddo.

Tagliolini a l limone

300 gr tagliolini, 150 gr pesce spada affumicato, 50 gr burro, 150 gr panna, 50 gr pinoli, 1 limone grosso, 1 cucchiaio di farina.

Fare uno sfoglia con 3 uova come da ricetta base e preparare i tagliolini. Nel boccale pulito mettere il burro e il pesce spada tagliato a julienne 2’ 100° vel. 1.
Versare il succo di limone, 1’ 100° vel.1 unire i pinoli, la panna e cuocere: 5’ 90° vel 1; tenere a parte. Inserire nel boccale 1 litro di acqua e sale 8’ 100° vel1. cuocere i tagliolini per pochi minuti dal bollore (3’ circa) a 100° vel 1.
Scolare la pasta al dente e condirla con il sugo di spada, la buccia grattugiata del limone e i pinoli. Servire caldi.

Tagliatelle al pompelmo

400 gr tagliatelle, 2 porri, 1 carota, 2 gmbi di sedano, 200 gr piselli, 50 gr pancetta, 1 mazzetto di basilico, 20 gr burro, 2 grossi pompelmi, 300 gr pomodori pelati o polpa, sale e pepe q.b.
Lavare e pulire bene le verdure. Inserire nel boccale la pancetta tagliata a dadini, la carota, i porri, il sedano 40’’ vel 3-5 poi rosolare per 3’ 100° vel 1. Unire i pelati alle verdure, cuocere 10’ 100° vel 1. Aggiungere il succo di pompelmo, i piselli e qualche foglia di basilico, cuocere x altri 15’ 100° vel 1 + 10’ a Varoma. Togliere il sugo dal boccale e tenere da parte. Inserire 1 l acqua e sale q.b. 8’ 100° vel 1. cuocere le tagliatelle per circa 3’ dal bollore. Scolare e condire con il sugo. Servire calde.

Spaghetti all’agro

300 gr spaghetti, 1 limone (il succo e metà della buccia grattugiata), 40 gr olio extra vergine, 1 mazzolino di basilico sminuzzato, 1 mazzolino di prezzemolo, sale e pepe q.b.
Inserire la buccia del limone con le lame in movimento a vel 5-6 x 30’’. Aggiungere il prezzemolo 30’’ vel 5-6, metter eil basilico sminuzzato, il succo del limone e l’aglio x 10’ vel 2.Tenere da parte.
Nel boccale versare 1 l acqua ed un cucchiaio scarso di sale: 8’ 100° vel 1. cuocere gli spaghetti per il tempo indicato sulla confezione 100° vel 1. condirli con il sugo da parte e servirli ben caldi.

Cous-cous alla citronette

500 gr cous-cous precotto, 40 gr uvetta sultanina, 600 gr gamberi sgusciati, 1 cetriolo, 4 pomodori ben sodi, 20 gr menta, 30 gr brandy, sale q.b., 20 gr olio extra vergine di oliva.
X la citronette: 200 gr olio extra vergine, 3 limoni (solo il succo), 1 cucchiaino di paprika, sale q.b.
Preparare il cous-cous: inserire nel boccale 500 gr acqua e portare in ebollizione: 6’ 100° vel 1. nel frattempo mettere in una terrina grande il cous-cous e aggiungere poco per volta 300 gr acqua fredda e il sale. Mescolare bene con le mani per evitare che si ammassi. Quando avrà assorbito tutta l’acqua e si sarà gonfiato, aggiungere 20 gr olio extra vergine di oliva e rimescolare.
Sistemare il cous-cous nel Varoma sgranandolo bene, aiutandosi con una forchetta, posizionare il Varoma e cuocere: 10’ temp. Varoma vel 1. porlo in un grosso piatto di portata (o grossa ciotola). Ammollare l’uvetta in acqua tiepida per pochi minuti e strizzarla bene. Inserire nel boccale la farfalla, aggiungere 40 gr. olio extra vergine, l’uvetta ed i gamberi: 4’ 100° vel 1.

Bagnare con una spruzzata abbondante di Brandy e lasciare evaporare: 1 min 100° vel 1. Tagliare le verdure a cubetti, aggiungerli al cous-cous con i gamberi, l'uvetta e le foglioline di menta. Preparare la citronette frullando tutti gli ingredienti: olio extra vergine, succo dei limoni, sale e paprika: 20'' vel 4-5. condire il cous-cous.

Corona di riso

500 gr riso Arborio per risotti, 4 arance o 5 mandaranci (solo il succo), 1 cipollina, 1 cucchiaio di curry o peperoncino, 2 spicchi di aglio, 1 gambo di sedano, 50 gr Brandy, 20 gr olio extra vergine, 30 burro, 60 gr parmigiano grattugiato, 1 litro di brodo (o acqua e dado bimby), 1 mazzetto di prezzemolo e basilico, peperoncino, sale e pepe q.b.
per decorare: 2 arance e foglie di sedano.
Nel boccale fare un soffritto con la cipolla, aglio, sedano, basilico ed olio extra vergine. Inserire le verdure con lame in movimento a vel 5 e cuocere per 3 min. 100° vel 4. Inserire la farfalla, versare il riso e tostarlo per 2' 100° vel 1: bagnare con il brandy e farlo evaporare per 1' 100° vel 1. aggiungere il succo delle 4 arance e un pizzico di peperoncino e il curry.
Continuare la cottura unendo 800 gr circa di brodo bollente e cuocere: a 100° vel 1 per 13' (controllare se serve altro brodo)
Unire la buccia grattugiata di mezza arancia, il burro, il parmigiano e il prezzemolo tritato. Amalgamare, versare il composto in uno stampo ad anello imburrato e pporlo in forno caldo a 180° per circa 10'.
Sfornare su un piatto di portata.

SECONDI DI PESCE

Triglie al succo di arancia

1 kg triglie, 400 gr coste di sedano, 100 gr olio extra vergine, 2 cipollotti, 2 arance (solo il succo), un pizzico di cannella, sale e pepe q.b.
Pulire e lavare le triglie e adagiarle nel Varoma oliato. Nel boccale versare 500 gr acqua, una fettina di limone, sale e pepe q.b.: 6' 100° vel 1. A cottura ultimata adagiarle su un piatto di portata.
Nel boccale pulito tritare il sedano e i cipollotti: 20'' vel 5.
Unire l'olio extra vergine e cuocere: 6' 100° vel 1. aggiungere il succo di arancia: 3' 100° vel 1.
Versare la salsa sulle triglie e servire.

Filetti di orata all'arancia

800 gr filetti di orata, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 1 arancia (buccia e succo), 1 limone(succo), 1 cipolla, 40 gr. olio extra vergine, sale, pwepe e noce moscata q.b.
Nel boccale tritare la cipolla e la buccia dell'arancia con le lame in movimento a vel 5 x pochi secondi.
Unire il succo degli agrumi, l'aceto balsamico e mescolare a vel 3 x 10''
Versare sui filetti di pesce e porli in frigo a macerare per almeno mezz'ora.
Togliere i filetti dalla marinata lasciando sui filetti il trito di cipolla e la buccia, disporli nel Varoma oliato, insaporire con il sale, pepe e noce moscata. Nel boccale versare 500 gr acqua, una fetta di limone ed un cucchiaino di sale.

Posizionare il Varoma e cuocere a temp. Varoma x circa 40’ vel 1. servire con fettine di arancia.

Alici al limone

600 gr alici, 2 limoni, 1 panino raffermo, 30 gr olio extra vergine, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 peperoncino, 4-5 foglie di basilico, 1 spicchio di aglio, sale e pepe q.b.
lavare, diliscare e privare delle teste le alici. Nel boccale preparare un trito aromatico con prezzemolo, aglio, basilico, peperoncino e il pane raffermo: 20-30’’ vel. Turbo.
Disporre nel Varoma uno strato di alici, ricoprirle con il trito aromatico, l’olio extra vergine e il succo di limone, ripetere l’operazione per altre due volte, così procedendo a strati, se si vuole anche sul vassoietto. Versare nel boccale 500 gr acqua, una fetta di limone, un pizzico di sale e posizionare il Varoma: 20’ a temp. Varoma vel 1.
Servire con fettine di limone accompagnate da insalatina di stagione.

Filetti di sogliola e spinacio al profumo di arancia

500 gr filetti di sogliola, 200 gr spinacino fresco, 30 gr olio extra vergine, 2 arance, 1 limone, sale e pepe q.b.
Versare nel boccale 500 gr acqua, un pizzico di sale e una fetta di limone: 6’ 100° vel 1.
Mettere i filetti di sogliola nel Varoma, posizionarlo e cuocere: 15’ temp. Varoma vel 1.
Pulire e lavare le foglie di spinacio, asciugarle bene e metterle in un piatto grande da portata. Tagliare a tocchetti i filetti di sogliola, unirli allo spinacio e preparare una citronette.
Nel boccale pulito inserire il succo di un’arancia e il succo di un limone, olio extra vergine, sale e pepe, amalgamare: 15 sec. vel. 3.
Versare sul piatto e contornare di fettine di arance a vivo e servire.

Involtini di pesce spada agli agrumi

500 gr pesce spada a fettine sottili, 100 gr pangrattato, 100 gr gruviera, 50 gr uvetta, 30 gr pinoli, 50 gr acciughe, 50 gr olio extra vergine, 1 cipollina, 1 arancia, 1 limone, 2 foglie di alloro, sale e pepe q.b.
Mettere ad ammorbidire l’uvetta, tagliare dei quadretti di 4 cm di pesce, appiattirli leggermente. Fare un trito di pane secco e gruviera: 30’’ dal vel 6 a turbo. Unire sale e pepe q.b. tenere a parte.
Nel boccale fare un soffritto con la cipolla, le acciughe ed i ritagli di pesce spada: 3’ 100° vel 3. aggiungere i pinoli, l’uvetta strizzata e il trito col gruviera.
Mescolare: 10’’ a vel 3 spatolando, aggiungere il succo di limone e dell’arancia.
Distribuire il composto sul pesce, arrotolarlo e disporlo nel Varoma, cospargerlo del trito rimasto e alternare gli involtini con una foglia di alloro. Versare nel boccale 500 gr acqua, una fogliolina di alloro e una fettina di limone, sale: 6’ 100° vel 1. posizionare il Varoma e cuocere: 20’ a temp. Varoma vel 1.
Sistemare gli involtini di pesce spada su un piatto di portata. Servire con un contorno di patate cotte a Varoma e spruzzate di succo di limone, prezzemolo, aglio e olio extra vergine.

Totani al limone

500 gr di totani (o calamari) a listarelle, 100 gr olio extra vergine, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 limoni, 1 spicchio d'aglio, sale epep q.b.
pulire e lavare bene i totani in acqua salata. Metterli nel boccale con olio extra vergine, sale e lo spicchio d'aglio: 20' 100° vel. 1.
A metà cottura aggiungere il succo di un limone, un poco di prezzemolo, aggiustare di sale e pepe. A cottura ultimata mettere in un piatto da portata e condire con un filo di olio extra vergine di oliva e prezzemolo.

Insalata di baccalà agli agrumi

500 gr baccalà (già ammollato e salato), 100 gr olive nere snocciolate, 100 gr olio extra vergine, 1 arancia pelata a vivo a tocchetti, 1 limone (solo il succo), 1 mazzolino di prezzemolo, peperoncino, pepe.
Tagliare a pezzi il baccalà e inserirlo nel cestello. Versare nel boccale 400 gr di acqua, una fettina di limone, un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 20' 100° vel 2.
Togliere la pelle e le lische, ridurlo a pezzetti e prepararlo sul piatto da portata, unendo i tocchetti di arancia, le olive e il pepe.
Tritare nel boccale con lame in movimento a vel 5 il prezzemolo, l'aglio e il peperoncino: 20 sec. a vel turbo.
Unire l'olio extra vergine, il succo del limone ed emulsionare per 10' a vel 3.
Versare sul baccalà e mescolare. Guarnire con fette di limone.

Salmone al limone con maionese aromatizzata

4 fette di salmone fresco, 2 limoni e un poco di buccia grattugiata, 1 piccola cipolla, 3 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, 400 gr patate, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.
maionese: 150 gr olio extra vergine di semi Cuore, 1 uovo ed un tuorlo.
In una terrina sistemare le fette di salmone e irrorarle con il succo di 2 limoni e lasciare marinare per 12 ore.
Nel boccale versare 500 gr acqua, un pizzico di sale, una fetta di limone e una foglia di alloro: 6' 100° vel 1.
Togliere il salmone dalla marinata e mettere 2 fette nel Varoma e 2 nel vassoietto del Varoma.
Sbucciare le patate, tagliarle a tocchetti e inserirle nel intorno alla fette di salmone.
Posizionare il Varoma e cuocere: 15-20' vel 2 temp. Varoma (la cottura dipende dallo spessore delle fette). Mettere in un piatto da portata coprire il salmone con fettine di limone e tenere a parte. Nel boccale con le lame in movimento tritare la cipolla, la foglia di alloro e i chiodi di garofano per 10'' vel 5, tenere a parte.
Preparare una maionese: nel boccale pulito inserire la farfalla, le uova e un pizzico di sale: 1' vel 3 versando l'olio extra vergine dal foro del coperchio con il misurino leggermente inclinato.
Aggiungere il succo di limone, incorporare anche il trito aromatico e il prezzemolo tritato.
Eliminare dal salmone le fette di limone e cospargerlo con la salsa preparata, contornare di patate condite con sale, olio extra vergine, pepe e un poco di buccia grattugiata di limone.

Insalata trinacria

6 cipolle Tropea, 1 kg pomodori Pachino, 1 kg gamberoni (o aragosta), 50 gr olio extra vergine, 1 mazzolino di prezzemolo, 2 limoni, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe q.b.
Ammollare la cipolla affettata 12 ore prima nell'aceto. Scolarla e metterla da parte. Inserire il pesce nel Varoma con le fettine di un limone. Versare nel boccale 500 gr. acqua, una fettina di limone, un pizzico di sale: 6' 100° vel 1.
Posizionare il Varoma e cuocere: 30' temp. Varoma vel 1. Preparare la cipolla in un grande piatto da portata, unire i pomodorini affettati, il pesce cotto, il prezzemolo, l'aglio, l'olio extra vergine ed un poco di aceto e contornare con qualche fettina di limone. Servire freddo o a temperatura.

Pesce spatola al limone

700 gr di pesce spatola, 100 gr olio extra vergine, 50 gr pane raffermo, 20 gr capperi, 100 gr vino bianco secco, 1 limone, 1 spicchio di aglio, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 foglia di alloro, sale e pepe q.b.
Nel boccale tritare pane, buccia di limone, capperi, prezzemolo, sale e pepe q.b.: 20'' a vel turbo. Tenere da parte
Spinare, lavare, tagliare a pezzi ed asciugare il pesce.
Oliarlo e sistemarlo nel Varoma, contornato da fettine sottili di limone e pezzetti di alloro. Aggiungere il trito aromatico. Nel boccale soffriggere aglio, olio extra vergine e cipolla: 3' 100° vel 3.
Aggiungere il vino ed il succo di limone. Posizionale il Varoma e cuocere 25' temp. Varoma vel 1.
Servire con fettine di limone ed accompagnata da insalata fresca.

SECONDI DI CARNE

Tocchetti di vitello e limone

700 gr di spalla di vitello, 8 cipolline novelle, 2 carote, 1 costa di sedano, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 pomodori maturi, 1 peperoncino, 3 limoni, 40 gr olio extra vergine, 20 gr farina, 2 chiodi di garofano, 3-4 grani di pepe garofanato, 30 gr burro, 130 gr brodo vegetale bimby, 100 gr vino bianco secco, sale, pepe e noce moscata q.b.
tagliare a pezzettini la carne e passarla nella farina. Versare nel boccale olio extra vergine ed una noce di burro: 2' 100° vel1. inserire la farfalla e i pezzi di carne infarinati e rosolare per 3' 100° vel 1.
Bagnare con il vino bianco, il succo di due limoni e 100 gr di brodo vegetale, insaporire con il sale, 2 chiodi di garofano, i grani di pepe ed una grattugiata di noce moscata, cuocere 60' 100° vel 1 (se la carne non fosse ancora cotta dalre altri 15' di cottura).
A cottura ultimata tenere in caldo la carne. Nel boccale pulito inserire la farfalla, il rimanente burro, le cipolline, i pomodori a tocchetti (senza semi e buccia) e le carote a rondelle, rosolare per 2' 100° vel1.
Aggiustare di sale, versarle 30 gr, brodo vegetale e cuocere 10' 100° vel 1. unire alle verdure la carne, nel boccale, insaporire bene per 10' 100° vel 1 (se fosse troppo liquido i 10' metterli a Varoma).

Sbucciare a vivo il terzo limone, affettarlo ed aggiungerlo allo spezzatino nel piatto di portata. Insieme al prezzemolo tritato si può aggiungere a piacere un filo di olio extra vergine. Servire caldo.

Petto d'anatra all'arancia

2 petti d'anatra, 40 gr burro, 40 gr olio extra vergine, 3 arance, 2 limoni, 100 gr di spumante secco, 2 scalogni, 20 gr farina, sale e pepe q.b.
scaldare l'olio extra vergine in una padella, unire i petti e farli risolare a fuoco vivo per 5' girandoli. Salare e pepare e trasferirli con il loro sughetto in una pirofila e cuocerli in forno a 180° per 20'. Togliere la buccia, senza la parte bianca, di 1 arancia e di 1 limone e bollire per qualche istante. Scolarle e tagliarle a striscioline sottili. Tenere da parte. Rosolare gli scalogni con il burro per 3' 100° vel 4. unire le buccette, bagnare con lo spumante e cuocere per 15' 100° vel1.
Aggiungere il succo di 1 arancia e di 1 limone: 10' 100° vel.1 unendo i burro impastato con la farina. Affettare i petti d'anatra e disporli nel piatto di portata alternando le fette di carne con le fette di arance e limoni pelati a vivo. Irrorare con la salsa ottenuta. Servire caldo.

Fesa di tacchino a sorpresa

700 gr tacchino in una sola fetta, 2 limoni, 2 zucchine novelle piccoline, 8 pomodori piccoli e maturi, 40 gr olive verdi snocciolate, 100 gr mollica di pane bagnata nel latte, 1 spicchio d'aglio, 2 carote, 1 uovo, 1 mazzetto di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, 30 gr parmigiano grattugiato, 40 gr olio extra vergine, 600 gr acqua e dado bimby, 1 cipollina, 1 gambo di sedano.
Mettere nel boccale con lame in movimento a vel 5 le carote per 5'', unire le zucchine sempre a vel 5 per 5''. Toglierle dal boccale e tenere da parte. Inserire nel boccale le olive, la scorza di un limone, l'aglio, il prezzemolo e il basilico, tritare 20'' vel 5-7. Unire il formaggio, il pane ammollato nel latte, l'uovo, sale e pepe ed amalgamare 20 sec. vel 3-5. sulla fetta di carne distribuire metà del composto, le verdure e completare con il composto restante. Arrotolare la carne su se stessa, ungerla con olio extra vergine, salare e pepare. Bagnare un foglio di carta forno, strizzarla bebe ed arrotolare la carta nel foglio e porla nel Varoma.
Nel boccale inserire acqua, verdure e sale: 60' Varoma vel 2.
Trasferire la carne (senza carta) in una pirofila da forno, unire i limoni tagliati a spicchi grossi comprensivi di buccia e i pomodori.
Proseguire la cottura in forno già caldo a 200° per altri 20', girando di continuo la carne e irrorandola con olio extra vergine, brodo vegetale e fondo di cottura.
Prima di servire cospargere leggermente i pomodori con sale e basilico, tagliare a fette e servire.

Polpettine al profumo di limone

250 gr carne tritata (maiale o vitello), 20 gr salsa di pomodoro, 50 gr riso, 1 cipolla, 1 mazzetto di prezzemolo tritato, 500 gr brodo (o acqua e dado bimby).
X la salsa: 4 uova, 20 gr acqua, 1 limone, 20 gr brodo.
Inserire nel boccale con lame in movimento a vel 5 la cipolla e il prezzemolo per 20''. Raccogliere con la spatola, unire la salsa di pomodoro, il riso crudo, la carne, sale e pepe. Amalgamare a vel 1 per 20''. Togliere il composto, formare

delle piccole polpettine. Nel boccale pulito versare 500 gr di acqua e dado (o brodo): 6’ 100° vel 1. Sistemare le polpettine nel cestello, dopo averle leggermente unte con olio extra vergine, cuocere per 15’ 100° vel.2.
Togliere le polpettine dal cestello e tenere in caldo.
Preparare la salsa: nel boccale pulito versare l’acqua, le uova e frullare a vel 5-6 per 30-40’’. Unire il brodo bollente ed il succo di limone, cuocere per 6’ 70° vel 4.
Versare la salsa sulle polpettine e servire calde.

Coniglio insolito

800 gr coniglio (pulito e tagliato a pezzetti), 70 gr olio extra vergine, 100 gr olive nere, 30 gr capperi, 3 arance, 3 limoni, 2 grosse cipolle, 2 carote, 2 rametti di nipitella, 1 rametto di santoreggia (o origano), 2 gambi di sedano, 1 spicchio d’aglio, dado vegetale bimby, sale e pepe q.b.
x la vinagrette: 1 limone più la buccia, 1 mazzolino di erba cipollina, 30 gr olio extra vergine, mezzo cucchiaino di senape, sale e pepe q.b.
lavare in acqua salata il coniglio, fare macerare per circa 6 ore i pezzi di carne nel succo di 2 arance e 2 limoni. Scolare i pezzi di carne e sistemarli nel Varoma e nel suo vassoio, unendo alcune fettine di agrumi (non eccedere con il limone). Aggiungere un poco di cipolla tagliata a velo ed un poco di capperi, condire con sale, pepe ed un filo d’olio extra vergine. Inserire nel boccale le verdure, gli aromi ed i capperi rimasti, tritare: 5’’ vel 4, aggiungere l’olio extra vergine, soffriggere 4’ 100° vel 2.
Unire il vino e lasciare sfumare per 5’ 100° vel 1. Unire 500 gr acqua, un cucchiaio di dado e posizionare il Varoma, cuocere: 40’ temp. Varoma vel 2.
A 10’ dalla fine cottura unire le olive al coniglio.
A fine cottura, sistemare il coniglio sul piatto da portata e tenere in caldo.
Nel boccale pulito inserire la buccia di un limone ed il succo, mezzo cucchiaio di senape, un mazzolino di erba cipollina e tritare: 20’’ vel 5-6. Aggiustare di sale e pepe, unire 30 gr olio extra vergine ed emulsionare: 10 sec. vel 3. Versare questa vinagrette sul coniglio, contornandolo di fettine di agrumi e insalatina fresca.
chi ama i sapori meno intensi, può servire il coniglio senza la vinagrette, utilizzando il sugo di cottura dopo averlo fatto addensare a temp. Varoma per 15’, unendo un cucchiaio di maizena. Versare sul coniglio con un filo d’olio extra vergine a crudo.

Polpettone al limone

500 gr carne trita (maiale o vitello), 100 gr prosciutto cotto a fette, 100 gr provola (Galbanone), 50 gr parmigiano, 50 gr olio extra vergine, 2 uova, 3 limoni, 1 panino ammollato nel latte, 1 mazzolino di prezzemolo, 2 chiodi di garofano, 1 spicchio di aglio, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale con lame in movimento la metà del prezzemolo: 10’’ vel 5. Unire la carne, il pane ammollato e ben strizzato, le uova, il sale e pepe: 20’’ vel 4.
Prendere un foglio di carta forno, ungerlo leggermente con due cucchiai di olio extra vergine e formare un rettangolo con il composto. Tagliare delle fette sottili di limone e passarle nel prezzemolo, aglio e chiodi di garofano tritati, tenere da parte.

Disporre sul composto le fette di prosciutto, le fettine di provola e per ultimo le fette di limone tenute a parte.
Arrotolarlo su se stesso formando un polpettone e metterlo nel Varoma. Nel boccale versare 500 gr acqua, un pezzetto di sedano, uno spicchio d'aglio e sale. Posizionare il Varoma e cuocere: 30' Varoma vel 1.
Fare raffreddare. Tagliare il polpettone a fette e irrorarlo con olio extra vergine, abbondante succo di limone, spolverando di prezzemolo, sale epep q.b.
Si può servire anche freddo.

Petti di pollo in insalata al profumo di agrumi

2 petti di pollo, 1 arancia, 1 limone, 20 gr olio extra vergine, 10 gr aceto, 30 gr pinoli, 30 gr uvetta, 500 gr acqua, 1 gambo di sedano, 1 carotina e una cipollina, un rametto di mentucccia, sale e pepe q.b.
inserire nel boccale acqua, carote, cipolle, sedano, la buccia di arancia e un pizzico di sale. Cuocere nel cestello i 2 petti di pollo: 30' 100° vel 2. mettere l'uvetta ed i pinoli a bagno in acqua calda.
Togliere i petti di pollo dal cestello, tagliarli a tocchetti, metterli in un piatto di portata e condirli con il succo di arancia, limone, aceto, olio extra vergine, sale e pepe più un poco di mentuccia. Scolare uvetta e pinoli, unirli al pollo, mescolare e servire.

Involtini agrumati

4 fette di fesa di vitello, 100 gr ricotta, 100 gr prosciutto cotto, 30 gr olio extra vergine, 3 arance, 1 bicchierino di Grand Marnier, 1 cucchiaino di dado bimby, 2 chiodi di garofano, 10 gr maizena, 4 fette di pan carré, sale e pepe q.b.
tritare la buccia di 1 arancia: 10-15'' vel 5-7. Unire il prosciutto, il prezzemolo: 10'' vel 5, aggiungere la ricotta, sale e pepe ed amalgamare: 10'' vel 3. tenere a parte.
Battere e spianare bene le fette di carne, arrotolarle e fermarle con uno stecchino.
Ungere di olio extra vergine gli involtini e sistemarli nel cestello, con 2 chiodi di garofano.
Nel boccale, soffriggere uno scalogno con olio extra vergine: 3' 100° vel 4. Unire la noce di burro, il succo delle arance ed il dado bimby.
Inserire il cestello e cuocere: 30' 100° vel 2.
Togliere gli involtini e tenere in caldo.
Aggiungere nel boccale il liquore ela maizena, addensare per 3-5' 100° vel 3. Se risultasse troppo liquido cuocere a temp. Varoma.
Tostare il pan carré e servire gli involtini sulle fette di pane irrorando il tutto con la salsina.

Arista di maiale all'arancia

600 gr arista di maiale, 4 arance + 1 x decorare, 10 gr maizena, 100 gr di brandy, 50 gr di liquore all'arancia, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 rametto di salvia ed 1 di rosmarino, 20 gr di burro, 20 gr di olio extra vergine, 10 gr di senape, 1 pizzico di zenzero, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, aroma per arrosti, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale la buccia di 2 arance, tritare a vel 5-7 x 20'', unire la senape, un cucchiai di aromi per arrosti, lo spicchio d'aglio e lo zenzero: frullare

x 20’’ vel 3. massaggiare la carne con il trito di aromi, sale e pepe, e metterla in fusione in una terrina, con il succo di 2 arance x 1 notte, rigirandola più volte. Togliere la carne dalla terrina e metterla nel cestello. Nel boccale preparare un soffritto con cipolla, aglio e olio extra vergine: 3’ 100° vel 4, versare il brandy, inserire il cestello e cuocere: 5’ 100° vel 2.
Irrorare la cerne con il succo di 2 arance e 100 gr di brodo vegetale e proseguire la cottura per altri: 90’ 100° vel 2. togliere il cestello e far raffreddare la carne. Nel boccale versare il liquore, la maizena ed addensare la salsa per circa 3’ 80° vel 4, unire il prezzemolo.
Tagliare a fettine la carne, disporla nel piatto di portata irrorandola con la salsa. Decorare con gli spicchi pelati a vivo dell’arancia rimasta.

Petti di pollo al profumo di arancia

2 grossi petti, 30 gr burro, 4 arance, 100 gr latte, 100 gr acqua, 20 gr farina, 1 cucchiaio di curry, un cucchiaio di dado bimby, sale e pepe q.b.
tagliare i petti a filetti. Nel boccale sciogliere il burro 2 min 100° vel 1. aggiungere l’acqua ed il dado e cuocere altri 15’ 100° vel 1.
Irrorare i filetti con il succo di 2 arance, salre e pepare e cuocere per altri 15’ circa. A fine cottura sistemarli in una pirofila. Nel boccale lasciare il fondo di cottura, unire la farina, il latte, il curry ed addensare 3’ 90° vel 2.
Pelare vivo 2 arance, tagliarle a spicchi e distribuirli sui filetti di pollo, irrorare con la salsa. Passare la pirofile sotto il grill per qualche minuto a gratinare. Servire caldo nella stessa pirofila.

INSALATE E VERDURE

Insalata mediterranea

6 arance, 1 cipolla bianca dolce, 1 melograno, 100 gr olive nere.
X la salsa: 50 gr olio extra vergine, 2 limoni, un rametto di foglie di menta, sale e pepe q.b.
Pulire a vivo le arance e staccare gli spicchi provi della pellicina bianca. Snocciolare le olive (nel boccale 20-30’’ vel. 3-5, togliere i noccioli), tagliare a fettine la cipolla e mettere il tutto in una coppa.
Nel boccale mettere il succo di 2 limoni, olio extra vergine, sale e pepe: 30’’ vel 3-4. Versare nella coppa, condire e guarnire con le foglioline di menta e melograno.

Insalata del sole

800 gr patate, 3 arance, 1 limone, 10 gr brandy, 30 gr olio extra vergine, 500 gr acqua, sale e pepe q.b.
sbucciate le patate, tagliarle a fette un po’ spesse e metterle nel Varoma. nel boccale versare acqua eed un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere per 20’ temp Varoma vel 1. a cottura ultimata versare le patate in un largo piatto da portata. Pelate a vivo le arance, dividere le fette a metà e mescolare alla patate. Nel boccale inserire il succo di limone, brandy, sale e pepe, olio extra vergine 10’’ vel 3-4
versare la vinagraitte sulle patate e servire ancora tiepide.

Insalata di arance e prugne

250 gr riso Arboreo, 4 arance, 200 gr prugne della California (secche), 1 radicchio trevigiano rosso, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di senape, 30 gr olio extra vergine, 400 gr acqua.
Mettere nel boccale acqua ed un pizzico di sale: 6’ 100° vel 1. Versare il riso nel cestello e inserirlo nel boccale, cuocere per 13-14’ a 100° vel 2. Togliere e lasciare intiepidire. Pelare a vivo 2 arance, estrarne gli spicchi, tagliarli ed unirli al riso.
Unire 8 prugne ed il succo di un’arancia.
Nel boccale pulito preparare un’emulsione con aceto, senape, olio extra vergine, pepe e succo di arancia: 20’’ vel 3-4.
Versare nella ciotola il riso ed amalgamare e decorare con foglioline di radicchio trevigiano.
Ravanelli glassati all’arancia
400 gr ravanelli, 30 gr burro, 50 gr liquore all’arancia, 10 gr maizena, 2 arance più la buccia grattugiata, 1 spicchio di aglio più peperoncino, 1 pizzico di zenzero, 1 cucchiaio di zucchero, sale e pepe nero q.b.
tagliare il gambo ai ravanelli, lavarli e metterli in fusione per circa 2 ore nel succo di arancia e buccia grattugiata. Nel boccale inserire la farfalla, mettere i ravanelli, il succo di arance, sale, pepe e un pizzico di zenzero. Cuocere 15’ 100° vel 1.

Trionfo di verdure in salsa di mandarino

250 gr fagiolini, 300 gr zucchine piccole, 300 gr patate, 1 mazzetto di asparagi, 1 cespo di lattuga.
X la salsa: 100 gr burro, 2 tuorli d’uovo, 2 mandarini, 20 gr aceto bianco, 20 gr mandarinetto, sale e pepe q.b.
Mondare e lavare le verdure e lessarle separatamente. Mettere nel boccale 500 gr acqua, un pizzico di sale.
Inserire nel cestello i fagiolini, le zucchine tagliate a bastoncino nel vassoio del Varoma assieme alle patate tagliate a fette spesse e agli asparagi. Posizionare il cestello, il Varoma e cuocere per 20’ a temp. Varoma. Le zucchine cuocerle solo per 10’.
Preparare la salsa: nel boccale pulito scaldare l’aceto con un pizzico di sale e pepe 2’ 100° vel 1, unire un cucchiaio di acqua fredda, incorporarvi i tuorli e 30 gr di burro a pezzetti, 4’ 90° vel 4.
Togliere il boccale e far intiepidire la salsa.
Unire il succo dei mandarini e una buccia grattugiata. Aggiungere il mandarinetto e amalgamare per pochi secondi a vel. 4.
Sistemare le verdure cotte in un piatto grande da portata e condirle con la salsa.

Asparagi a sorpresa

2 mazzi di asparagi, 2 limoni (la buccia grattugiata di uno), 1 arancia (solo la buccia grattugiata), 80 gr burro morbido, 1 uovo, 60 gr formaggio grana grattugiato, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 mazzolino di erba cipollina, sale, pepe e noce moscata q.b.
Inserire il prezzemolo nel boccale con lame in movimento e tritare a vel 5 per 10’’, tenere a parte.

Pulire gli asparagi della parte legnosa, lavarli e disporli nel Varoma foderato di carta da forno, bagnata e strizzata.
Versare 1 litro di acqua nel boccale, salare e unire una fetta di limone: 8’ 100° vel 1.
Posizionare il Varoma e cuocere: 40’ temp. Varoma vel 2.
Dividere in 2 parti il burro morbido e dividere in 2 parti il formaggio grana, unire metà buccia grattugiata dell’arancia nel formaggio e metà in una parte del burro, nell’altra metà burro e formaggio unire la buccia grattugiata del limone. Nel burro aromatizzato all’arancia mettere il prezzemolo tritato, la noce moscata, sale e pepe. Nel burro aromatizzato al limone mettere l’erba cipollina (tritata), noce moscata, sale e pepe.
Amalgamare i burri con gli aromi, preparare delle piccole palline da passare nell’uovo sbattuto e ripassare nel formaggio aromatizzato.
A cottura ultimata degli asparagi, appoggiare le palline sugli asparagi e cuocere per 3-5’ 100° vel 2 senza coperchio del Varoma dando appena il tempo necessario ad aprirsi alle palline.
Servire caldi con tutto il loro sugo, contornandoli di fettine di agrumi.

Soufflè al limone

500 gr patate già sbucciate, 2 limoni più la buccia, 2 uova, mezza dose di besciamella, 10 gr pangrattato, 1 noce di burro, 30 gr parmigiano.
Inserire nel boccale 300 gr acqua ed unn pizzico di sale, mettere le patate nel cestello e cuocere x 20’ 100° vel 1. Preparare la dose di besciamella unendo il parmigiano. Nel boccale pulito inserire la farfalla e mettere le patate: vel 3 x 20 sec. Unire i tuorli d’uovo, amalgamare per 10’’ vel 3 e la besciamella ancora calda, mescolare 10’’ vel 3. nel boccale pulito montare con la farfalla i bianchi d’uovo a neve e mescolarli al composto di patate. A boccale pulito ed aasciutto inserire la scorza di limone (solo la parte gialla) e 20 gr di pane raffermo: 20-30’’ vel turbo. Ungere di burro uno stampo da soufflè con i bordi alti e versarvi il composto. Infornare a forno caldo a 180-200° x circa 15-20’.

Carciofi agli agrumi

6 carciofi, 2 arance, 2 limoni, 30 gr capperi, 4 acciughe salate, 200 gr pangrattato tostato, 30 gr aceto, 30 gr zucchero, 40 gr olio extra vergine, sale e pepe q.b.
pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua acidula (acqua e limone) per almeno 15’. Inserire nel boccale la farfalla, mettere i carciofi, il succo delle arance e dei limoni, sale e pepe: cuocere 30’ 100° vel 1. Aggiungere l’aceto e lo zucchero, cuocere: 5-6’ 100° vel 1.
Disporli su di un piatto da portata. Nel boccale oulito ed asciutto preparare il pangrattato e tostato: 4’ 100° vel 1, unire le acciughe 20’’ vel 5-6. Unire l’olio extra vergine ed i capperi, amalgamare per pochi secondi a vel 2. Versare sui carciofi e servire freddo.

Ceci alle arance

350 gr ceci lessati, 5 arance, 2 cipolline bianche (o mezza media), 50 gr olive nere snocciolate, 4 grandi foglie di lattuga.
Un pizzico di zucchero, il succo di mezzo limone e di mezza arancia, 20 gr olio extra vergine, sale e pepe q.b.

Sbucciare le arance a vivo e tagliarle a fettine sottili. Tritare le cipolle. Disporre tutti questi ingredienti in una ciotola assieme ai ceci ed alle olive tagliate a pezzetti. Mettere nel boccale il succo degli agrumi, l'olio extra vergine, il sale, il pepe e lo zucchero 20'' vel 3.
Versare nella ciotola e condire. Fare riposare in frigo per circa 30'.
Lavare ed asciugare le foglie di lattuga, disporle in un piatto di portata ed adagiarvi sopra un poco di insalata di ceci ed arance.

Insalata mimosa

1 cespo di lattuga, 1 banana, 2 arance, 24 acini di uva bianca e nera, metà dose di salsa salmoriglio.
Sbucciare le arance a vivo e tagliarle a rondelle piuttosto sottili.
Sbucciare la banana e tagliarla a rondelle. Lavare l'uva e la lattuga. Mettere la lattuga in una ciotola, aggiungere gli acini, la banana e l'arancia. Condire con la salsa salmoriglio(vedi ricetta "salse").

Insalata agli agrumi

400 gr fettine d'arancia (pelate a vivo), 100 gr fettine di limone (pelate a vivo), 100 gr indivia, 40 gr olive nere, 120 gr succo d'arancia, 40 gr succo di limone, 30 gr olio extra vergine, 4 fiori di lavanda secchi o 1 cucchiaio freschi, 30 gr miele, sale e pepe q.b.
In una insalatiera mescolare i pezzetti di fettine d'arance e limone pelati a vivo, l'insalata tagliata a listarelle e le olive snocciolate e sfilettate (5'' vel. 3, togliere i noccioli dal boccale). Mettere nel boccale tutti gli altri ingredienti, emulsionare 20'' vel 3-4, versare la vinagrette sull'insalata e servire.

TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO

Crostata meringata al limone

X la crema: 100 gr zucchero, 100 gr succo di limone, 50 gr farina, 3 tuorli
X la meringa: 150 gr zucchero, 4 albumi.
Foderare una teglia (25/26 cm di diametro) con la pasta frolla (vedi ricetta base), infornare a 180° 20 min (mezza cottura).
Preparare la crema: mettere nel boccale tutti gli ingredienti; 5' 80° vel 4, versare la crema sulla pasta frolla.
Preparare la meringa: nel boccale inserire la farfalla e tutti gli ingredienti: 3' vel 3. Inserirla nella sacca per dolci e decorare la crostata. Rimettere in forno a 100°-120° per il tempo di cottura della meringa.

Salsa calda di limone dolce

2 limoni, 100 gr succo di limone, 100 gr zucchero, 20 gr maizena.
Metter nel boccale il succo di limone, lo zucchero e la maizena: 7' 90° vel 4. unire la buccia del limone e mescolare a vel 3 per 10''. Servire la salsa calda. con questa salsa si possono farcire le crepes.

Charlotte all’arancia

150 gr savoiardi, 4 arance, 1 cucchiaio di rhum, 30 gr zucchero
x la crema: 100 gr zucchero, 60 gr amido, 3 uova, 500 gr latte.
Montare gli albumi (vedi libro base) e metterli da parte. Preparare la crema pasticcera mettendo nel boccale lo zucchero con la scorza di un’arancia: 20 sec. vel. Turbo.
Aggiungere 3 tuorli: 1’ vel 6 e unire l’amido e il latte: 7’ 80° vel 4.
Far raffreddare la crema e una volta fredda aggiungere il succo di arancia, un cucchiaio di rhum e gli albumi montati: vel 1-2 spatolando.
Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale la scorza di 3 arance con 30 gr zucchero: 20’’ vel. 4, aggiungere 2-3 cucchiai di acqua: 3’ 50° vel. 3.
Foderare uno stampo a cassetta con savoiardi bagnati con succo di arancia zuccherato.
Riempire uno stampo alternando strati di crema e savoiardi fino a completo riempimento. Mettere in frigo. Al momento di servire sformare la charlotte e versare sulla superficie lo sciroppo già freddo.
Decorare con spicchi d’arancia caramellati.

Agrumi ripieni

2 arance, 2 limoni, 160 gr zucchero a velo, 70 gr zucchero semolato, 300 gr latte, 3 uova, 20 gr farina, mezza bustina di zucchero vanigliato.
Lavare accuratamente le arance e i limoni e sistemarli nel Varoma. Versare nel boccale 600 gr di acqua, posizionare il Varoma e cuocere 40’ temp. Varoma vel 2. Togliere gli agrumi e farli raffreddare.
Tagliarli a metà, togliere la polpa senza intaccare la buccia (che sarà messa nel freezer a raffreddare).
Frullare separatamente la polpa delle arance e dei limoni: 20’’ vel 5-7. Tenere a parte.
Nel boccale pulito versare il latte, la farina, lo zucchero e i tuorli: 6’ 90° vel 4.
Togliere il composto dal boccale e separandolo in due parti uguali, unire in una parte la polpa dei limoni e nell’altra la polpa delle arance, amalgamare bene e riempire con questa crema le mezze arance e i mezzi limoni.
Nel boccale pulito inserire la farfalla e montare gli albumi incorporando lo zucchero a velo e porre un poco di composto in ogni coppetta.
Mettere le arance e i limoni in forno 120° per circa 10’, finché si sarà formata la meringa.

Crespelle di riso

250 gr riso, 250 gr latte, 250 gr acqua, 100 gr farina 00, 25 gr lievito di birra, scorza grattugiata di 1 grossa arancia o 2 mandarini o 2 limoni, cannella in polvere o in stecca, sale q.b., miele un vasetto.
Versare nel boccale l’acqua, il latte e un pezzetto di stecca di cannella: 8’ 100° vel 1.
Togliere la cannella e aggiungere il sale. Inserire la farfalla e mettere il riso: 10’ 100° vel 1. Rimuovere la farfalla, aggiungere la farina, il lievito sciolto in 2 cucchiai di latte e la scorza dell’agrume: 30’ vel 1 spatolando. Togliere dal boccale e lasciare lievitare almeno un’ora.
Dare al riso la forma di una mattonella. Con l’aiuto di un coltello tagliare ad una ad una le crespelle (devono avere la grossezza di un dito) e farle scivolare

nell’olio extra vergine bollente, farle dorare, metterle a gocciolare e condirle con miele diluito con poco acqua calda (o meglio succo di arancia). Spolverizzare infine la cannella.

Salsa all’arancia dolce

500 gr succo d’arancia, 50 gr zucchero, 200 gr panna fresca da montare, il succo di mezzo limone, 20 gr di maizena.
Nel boccale ben pulito inserire la farfalla e montare leggermente la panna 30’’ vel 2. tenere da parte. Nel boccale pulito versare il succo d’arancia, del limone e dello zucchero: 7 min. 90° vel 4. Lasciare raffreddare, poi amalgamare la panna semi-montata.
questa salsa accompagna pandoro e panettone.

Torta al limoncello

Per il pan di spagna: 250 gr di zucchero, 250 gr farina, 5 uova, 1 bustina di lievito.
Per la crema: 500 gr di latte, 150 gr zucchero, 80 gr farina, 2 o 3 tuorli, la buccia di un limone, 500 gr panna, 80 gr, limoncello diluito con un po’ d’acqua.
Preparare il pan di spagna: inserire nel boccale la farfalla con le uova e lo zucchero: 3-4’ vel 3, aggiungere la farina ed il lievito: pochi secondi a vel 3. Mettere il composto in forno per 15’ a 160° e 15’ a 180°.
Per la crema: mettere nel boccale lo zucchero e con le lame in movimento a vel 9 la scorza del limone x 15’’. Aggiungere il latte, i tuorli e la farina: 7’ 90° vel 4. tenere da parte. Inserire nel boccale pulito la farfalla, lo zucchero, la panna e montare: 40-50’’ vel. 3 . Farcire la torta con la crema, inzuppando il pan di spagna nel limoncello, decorare la piacere con la panna montata.

Semifreddo all’arancia

250 gr biscotti secchi (tipo ora saiwa), 150 gr burro morbido, 200 gr cioccolato fondente, 30 gr latte, 900 gr succo di arancia, 50 gr maizena, 50 gr buccia d’arancia (solo la parte arancione), 100 gr zucchero, 5 chicchi d’uva bianca, 4 o 5 foglie di arancia o mandarino, 1 albume, 1 stampo per dolci (con bordi alti) di cm 20-22 di diametro.
Tritare i biscotti: 30-40 sec a vel. Turbo. Unire 120 gr di burro morbido ed amalgamare a vel. 3-5 per 10-20’’ spatolando.
Foderare con carta forno bagnata e ben strizzata lo stampo per dolci. Versare il composto e stenderlo aiutandosi con le mani come se fosse l’impasto di una crostata, alzando bene i bordi. Porre la tortiera in freezer per un’ora circa.
Nel boccale sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato con il rimanente burro e il latte: 4 min. 70-80° vel 3-4.
Togliere la tortiera dal freezer, spalmare tutte la superficie e i bordi col cioccolato aiutandosi con la spatola per dolci e rimettere in freezer.
Far bollire le buccette d’arancia e tenerle a parte asciutte.
Nel boccale preparare una crema con il succo di arancia, lo zucchero ela maizena: 6-7 min 90° vel 4.
Un minuto prima della cottura versare le buccette d’arancia e lasciare raffreddare.

Togliere la tortiera dal freezer e versarvi la crema all'arancia fredda. Passare i chicchi d'uva nell'albume e girarli in un poco di zucchero, pere darle la brinatura.
Togliere il dolce dalla tortiera, posarlo delicatamente su un vassoio per dolci e decorarlo al centro con le foglie d'arancia e i chicchi d'uva.

Bavarese di mandaranci

100 gr zucchero, 250 gr latte intero, 200 gr panna fresca, 10 gr gelatina in fogli (colla di pesce), 3 mandaranci grossi e succosi, 4 tuorli.
Nel boccale ben pulito inserire la farfalla e montare la panna a vel 2. Tenere a parte. Far ammorbidire la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda.
Grattugiare la buccia dei mandaranci, spremere il succo e mettere da parte.
Versare nel boccale il latte con metà della buccia grattugiata, lo zucchero ed i tuorli: 5 min. 80° vel 4.
Unire la colla di pesce ben strizzata e amalgamare: 10 sec. vel 3. Lasciare raffreddare. Aggiungere l'altra metà della buccia grattugiata ed il succo fatto scendere a filo: 20'' vel 3.
Infine incorporare la panna al composto 30'' vel 2 spatolando delicatamente. Versare il composto, spennellarlo con acqua e far rassodare in frigo per almeno 5 ore.

Torta all'arancia

3 arance non trattate, 300 gr farina, 150 gr burro morbido o margarina, 200 gr zucchero, 1 busta di lievito per dolci, 1 busta di vaniglia, 3 uova.
Gettare nel foro del coperchio con le lame in movimento a vel 5 poi a vel 7 le arance per 30''. Aggiungere le uova, lo zucchero ed il burro: 1' vel 5.
Unire la farina dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 fino a completo assorbimento. Aggiungere il lievito: 30'' vel. 5. Versare in una teglia imburrata ed infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40'. Servire con salsa all'arancia.

Foresta all'arancia

300 gr zucchero, 70 gr mandorle tostate, pinoli e nocciole tritate, 70 gr farina, 70 gr biscotti secchi sminuzzati, 1 litro di panna, 6 uova, la buccia di un'arancia, 1 bustina di lievito, 2 cucchiaini di aroma all'arancia, 1 arancia ed il succo di 1 arancia.
X farcire: 200 gr cioccolato fondente bianco, 1 fialetta colore arancione (colorante).
Nel boccale inserire lo zucchero e la buccia di arancia: 30-40'' vel. Turbo, tenere a parte. Inserire la farfalla nel boccale pulito, unire 20 gr di zucchero, la panna da montare: 45-90 sec. vel. 2-3, unire l'aroma all'arancia e amalgamare per pochi secondi a vel 2. Tenere a parte. A boccale pulito, con farfalla, montare gli albumi (come da ricetta base). Togliere la farfalla ed aggiungere tuorli, biscotti, mandorle, pinoli tritati, lo zucchero con la buccia di arancia ed infine il lievito: 2 min. vel 3.
Versare il composto in una tortiera (dm 24 cm) imburrata eed infarinata e cuocere a forno preriscaldato a 180° per 40' circa. Sfornare e lasciare raffreddare completamente. Tagliare la torta in tre strati, irrorarli con succo d'arancia, coprirli di panna montata e ricomporre il dolce.

Inserire nel boccale la cioccolata con colorante 5’ 50° vel 1. Stenderla sul piano di lavoro e lasciarla raffreddare completamente (lo strato deve essere molto sottile). Con il pela patate ricavarne dei riccioli e disporli sul dolce rivestendolo in modo uniforme.

GELATI E SORBETTI

Sorbetto di mandarino al pepe rosa

200 gr zucchero, 700 gr ghiaccio, 4 mandarini pelati a vivo.
X aromatizzare: 1 scorzetta di mandarino.
X guarnire: 100 gr pepe rosa in grani.
Mettere nel boccale lo zucchero e farlo a velo con la scorretta di mandarino: 20’’ vel. Turbo. Aggiungere i mandarini pelati a vivo e il ghiaccio: 30’’ vel 6 spatolando e 1’ a vel. Turbo. Versare in una coppa e guarnire con il pepe rosa.
Ottimo da servire con portate di carne e di pesce.

Sorbetto di arancia

300 gr zucchero, 350 gr acqua, 500 gr succo d’arancia, più un pezzo di buccia, il succo di un limone, 1 albume, 1 bustina di vanillina.
Nel boccale inserire la farfalla e montare l’albume a vel 2-3 per 30’’ circa e tenere da parte. Preparare lo sciroppo versando nel boccale l’acqua e lo zucchero: 3’ 70° vel 2. Lasciare raffreddare poi unire il succo di arancia, di limone e la vanillina: 10’’ vel 2. Unire l’albume montato, versare il composto in uno stampo e riporre nel freezer. Mezzora prima di servire togliere dal freezer, dividerlo in cubetti. Inserirli nel boccale e mantecare: 10’’ vel 7 e 20’’ vel 4. Guarnire le coppette con spicchi di agrumi pelati a vivo.

Sorbetto di limone al rhum

250 gr zucchero, 300 gr acqua, 3 limoni (il succo + un pezzetto di buccia), 100 gr rhum, 1 albume.
Inserire nel boccale lo zucchero, l’acqua e la buccia di limone: 3’ 70° vel 1.
Far raffreddare. Unire il succo dei limoni, il rhum e un albume, amalgamare per 10’’ vel 3. Filtrare in un contenitore basso e congelare in freezer per circa 12 ore.

Fondant di cioccolato con arancia farcita

350 gr panna fresca, 90 gr cioccolato fondente, 90 gr, burro, 90 gr zucchero, 60 gr cacao amaro, 1 arancia candita, 3 tuorli.
Per la salsa: 2 arance, 80 gr zucchero, 70 gr acqua.
Montare la panna (vedi ricetta base) e mettere dal parte. Nel boccale pulito inserire la farfalla con i tuorli, lo zucchero e montare 2’ 40° vel3 e 3’ vel 3 e tenere da parte.
Nel boccale asciutto e pulito inserire la cioccolata e tritare: 10’’ vel turbo. Aggiungere il burro: 4’ 50° vel 2. Versare a filo il composto di uova con le lame in movimento a vel 1. Aggiungere la panna montata ed il cacao ben setacciato: 1’ vel 1 spatolando delicatamente. Introdurre infine l’arancia candita tagliata a dadini e mescolare: 15’’ vel 1. Sistemare in uno stampo da plumcake e porre a congelare per almeno 6 ore. Mezz’ora prima di servire toglierlo dal freezer, tagliarlo a fette e irrorarlo con una salsa così preparata: lavare e asciugare 2

arance, sbucciarle togliendo la buccia senza la parte bianca e ridurle a dadini. Inserire nel boccale, l'acqua, lo zucchero, le bucce e bollire: 6' 100° vel 2. Lasciare raffreddare e aggiungere il succo filtrato di un'arancia.

Spumone di cedro

60 gr cedro, 120 gr zucchero, 4 tuorli e 3 albumi, 500 gr panna.
Montare la panna e mettere da parte. Nel boccale pulito montare gli albumi.
Nel boccale inserire la buccia di cedro e tritare: 20'' vel. 5.
Versare nel boccale 100 gr acqua, lo zucchero e la buccia tritata, far bollire: 7' 100° vel 1. tenere a parte e raffreddare.
Nel boccale inserire i tuorli con le restanti bucce tritate: 2' vel 3.
Con le lame in movimento a vel 1 versare a filo lo sciroppo, alla stessa velocità incorporare la panna e poi gli albumi spatolando delicatamente.
Versare in uno stampo e porre in freezer per almeno 6 ore.

Semifreddo al miele e arancia

100 gr mandorle pelate, 70 gr miele, 70 gr zucchero, 5 tuorli, 100 gr succo d'arancia buccia grattugiata di un'arancia, 500 gr panna fresca.
Far tostare leggermente le mandorle in forno e tagliarle a filetti. Montare la panna (vedi ricetta base) e mettere da parte. Inserire nel boccale pulito la farfalla con i tuorli e lo zucchero: 2' 40° vel. 3 e 3' a vel 3. Tenere a parte.
Preparare uno sciroppo: mettere nel boccale il succo d'arancia, 2 cucchiai di miele e bollire 5' 100à vel 1.
Nel boccale versare a filo con lame in movimento a vel 1 il composto di uova.
Aggiungere le mandorle e la buccia d'arancia grattugiata: 20 sec. vel1.
Far raffreddare completamente il composto e incorporare la panna 1' vel 1 spatolando delicatamente. Versare in uno stampo e riporre nel freezer per almeno 6 ore.
Preparare una salsa all'arancia inserendo nel boccale il restante miele e il succo di un'arancia: 7 min. 100° vel 1.
Togliere dal freezer il semifreddo e versare sulla superficie la salsa ormai fredda.
Se si desidera un sapore più ricco, aggiungere insieme alle mandorle 70 gr di frutta candita tritata per 5' vel. 4.

Sorbetto di agrumi

700gr di cubetti di ghiaccio, 2 arance (o limoni o mandarini), 150 gr zucchero, un albume, 1 bicchierini di martini bianco. Pelare a vivo le arance. Nel boccale inserire lo zucchero: 10'' vel 3-5. Unire gli altri ingredienti: 1' vel 5 e 1' vel turbo spatolando.

Sorbetto di pompelmo bianco alla menta

250 gr zucchero, 100 gr acqua, 4 pompelmi, 3 cucchiai di sciroppo di menta, 1 albume.
Nel boccale preparare lo sciroppo con acqua e zucchero: 7' 100° vel 1, tenere a parte e far raffreddare. Montare l'albume (ricetta base) e tenere da parte. Pelare a vivo i pompelmi, eliminando semi e pellicine, metterli nel boccale: 30'' vel 8. Aggiungere lo sciroppo di zucchero e quello di menta: 5'' vel 3. unire

l’albume: 10’’ vel 3 e tenere a parte in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire togliere dal freezer e metterlo a pezzi nel boccale: 10’’ vel 9 aiutandosi con la spatola ed altri 20’’ vel 5.
alla fine di un pranzo servire a palline in coppette decorate con foglioline di menta ammollate per qualche ora in una ciotolina d’acqua tenuta in frigo.

Gelo di limoni

100 gr amido, 200 zucchero, 4 o 5 limoni verdi.
Mettere la buccia grattugiata dei limoni in mezzo litro di acqua e lasciar macerare per 4 o 5 ore (meglio se tutta la notte).
Filtrare accuratamente (meglio se attraverso una pezzuola che alla fine va strizzata bene) e versare nel boccale.
Aggiungere 500 gr acqua, l’amido e lo zucchero: 8’ 80° vel 4 e 1’ e 30’’ 90° vel 4. Versare in uno stampo e lasciar rapprendere in frigo per almeno 6 ore. Sfornare e servire su foglie di vite decorando con alcuni fiori di gelsomino.

Sorbetto di zagara

400 gr zucchero, 200 fiori zagara, 200 acqua, 2 limoni succo più un pezzo di buccia, 2 albumi, 1 bustina di vanillina, 1 bottiglia di champagne.
Preparare lo sciroppo: nel boccale inserire lo zucchero, l’acqua, la vanillina e la buccia di limone: 3’ 70° vel 1.
Versare in un contenitore, aggiungere i fiori di zagara e lasciare in infusione per circa 12 ore.
Filtrare e unire il succo dei limoni, lo champagne e congelare per circa 24 ore. Mantecare a pezzi per 10 sec. vel 7 e 20’’ vel 4.
Servire in coppette col fiore di zagara.

CONSERVE E LIQUORI

Composta di agrumi

250 gr arance non trattate, 150 gr limoni non trattati, 250 gr pompelmo rosa, 500 gr zucchero, 100 gr pistacchi.
Togliere la buccia agli agrumi (volendo potete usare il pelapatate) e tritarla grossolanamente: 15 sec. vel 5.
Aggiungere 500 gr acqua e cuocere: 4’ 90° vel 1. Scolare e rimettere nel boccale le bucce tritate.
Sbucciare a vivo gli agrumi, togliendo tutte le piccole interne, unire la polpa ottenuta allo zucchero e inserire nel boccale con le bucce e cuocere: 35’ 100° vel 2 lasciando il misurino inclinato.
Unire i pistacchi: 10’’ vel 2. versare la marmellata ancora calda nei barattoli, chiuderli ermeticamente e capovolgerli fino al loro raffreddamento.
Consumare la marmellata dopo 1 mese di riposo in dispensa.

Marmellata di succo di arance

1 l di succo di arance, 500 gr zucchero, 1 mela.
Sbucciare la mela, tagliarla a spicchi, lasciando i semi, tritate 20’’ vel 5. Unire alla mela lo zucchero, il succo di arancia, cuocere: 60’ 100° vel 3. Se desiderate una marmellata più densa, aumentare il tempo di cottura utilizzando la temperatura Varoma per l’ultima parte di cottura.

Versare la marmellata nei barattoli e capovolgere fino a completo raffreddamento.
Se desiderate conservarla per molto tempo, si consiglia di pastorizzarla.

Marmellata di limoni e mele

400 gr limoni non trattati, 900 gr mele renette, 500 gr zucchero e 200 gr acqua.
Bucare i limoni e metterli a bagno per 3 giorni cambiando spesso l'acqua.
Tagliare a fettine le mele, affettare i limoni con la buccia a fettine sottili. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere 90' 100° vel 1.
Versare la marmellata sterilizzata ancora calda e lasciare raffreddare prima di chiuderli.

Crema di limoni

800 gr zucchero, 500 gr alcol, 1 l latte intero a lunga conservazione, 2 limoni grossi non trattati.
Lavare bene i limoni e tagliarli in quattro parti. Metterli a macerare nell'alcol per 48 ore. Poi toglierli e tenerli da parte.
Versare il latte nel boccale e farlo bollire per 30' 100° vel 1 (abbassare la temperatura a 80° se fuoriesce dal boccale pur tenendo il misurino inclinato). Lasciare raffreddare bene il latte cotto e unire l'alcol. Servire ben freddo.

Liquore agli agrumi

800 gr zucchero, 1 l acqua, 1 l alcol, 3 arance solo la buccia, 3 limoni solo la buccia, 3 mandarini solo la buccia.
Nel boccale preparare uno sciroppo con acqua e zucchero: 10' 100° vel 2.
Togliere 500 gr di sciroppo dal boccale e tenerlo da parte.
Sbucciare gli agrumi, senza la parte bianca, inserire nel boccale le bucce degli agrumi e bollire per 5' 100° vel 1.
Unire tutto lo sciroppo e far raffreddare. Travasare in un contenitore di vetro a chiusura ermetica, unire l'alcol e lasciare in infusione per 15 giorni.
Filtrare e conservare.

Sciroppo di arance

800 gr zucchero, 500 gr succo di arance, 2 limoni solo il succo, 3 arance (solo la buccia grattugiata).
Mettere nel boccale lo zucchero e la buccia delle arance (senza la parte bianca) e tritare: 30-40'' a vel. Turbo. Unire il succo di arancia, dei limoni e bollire per 8 min 100° vel2. filtrare e conservare.

Liquore digestivo

400 gr zucchero, 1 l alcol, 1 l acqua, 60 foglie di basilico (a foglie larghe), 5 limoni non trattati.
Nel boccale preparare uno sciroppo con acqua e zucchero: 10' 90° vel 2. Tenere da parte e lasciare raffreddare. In un capiente vaso con chiusura ermetica mettere a macerare le foglie di basilico (lavate e asciugate), la buccia dei limoni (solo la parte gialla), l'alcol e lo sciroppo freddo, per una settimana circa.

Poi lasciare fermo a decantare per 5 giorni e travasare con cura in una bottiglia. Conservare in dispensa.
E’ un ottimo digestivo.

Amaro lemolivo

850 gr zucchero, 1 l acqua, 3 arance (non trattate), 2 limini (non trattati), 1 manciata di foglie di ulivo.
In un contenitore di vetro a chiusura ermetica mettere le bucce degli agrumi, tagliate sottilmente, aggiungere le foglie di ulivo e l’alcol e lasciare in infusione per 8 giorni. Preparare uno sciroppo con 1 l acqua e 650 gr zucchero, far bollire 8’ 100° vel 1, lasciare raffreddare.
Preparare un caramello con 200 gr zucchero e 3 cucchiai di acqua e mescolare allo sciroppo. Filtrare l’infuso di alcol e bucce di agrumi, unirlo allo sciroppo caramellato e conservare in bottiglia.
E’ un ottimo digestivo.

Rosolio extra vergine di cedro

750 gr zucchero, 750 gr alcol, 1 l acqua, 2 cedri non trattati, 1 limone non trattato.
Sbucciare i cedri e il limone eliminando la parte bianca.
Metterli in infusione con l’alcol in un contenitore di vetro ermeticamente chiusi per 6 giorni.
Preparare poi uno sciroppo con acqua e zucchero 6’ 100° vel 1. Lasciare raffreddare. Unire l’infuso accuratamente filtrato allo sciroppo e imbottigliare. Conservare in dispensa.

Consigli:

- per conservare mani morbide e lisce, versare nel palmo raccolto della mano un cucchiaio di zucchero e il succo di ½ limone: strofinare le mani energicamente.
- un po’ di succo di limone messo nell’acqua di cottura, impedisce a molte verdure di annerire (asparagi, funghi, carciofi…)
- per chi ha la pelle grasse lozionare al mattino con succo di limone appena diluito con acqua e applicare con un tampone: fare asciugare per circa 20’’, stendere sul volto la cipria o la crema.
- Le macchie di ruggine scompaiono dalla biancheria esponendola al sole con succo di limone caldo. Se sono molto resistenti, al succo si deve aggiungere del sale da cucina. Risciacquare con abbondante acqua.
- Molte verdure ritornano come fresche, immergendole per un’ora in acqua fredda a cui si sia aggiunto succo di limone.
- Affinché il pesce fritto sia dorato e croccante, mettete qualche goccia di limone sul pesce stesso, prima di infarinarlo.
- Per raddoppiare la resa di succo di limone, immergerlo in acqua calda per circa 15’ (o scaldare in forno per pochi minuti) prima di spremerlo.
- Le macchie di inchiostro, su cotone, lana e seta si eliminano ponendo sotto la macchia una carta assorbente e, continuando a smuoverla, tamponando con succo di limone caldo (se cotone o lana) o succo di limone diluito (se seta). Il cotone si mette quindi in bucato.
- Per togliere agli agrumi solo la parte esterna della buccia (senza la parte bianca) si può usare un pelapatate.
- Se la panna si rifiuta di montare, incorporare gradualmente 3-4 gocce di succo di limone. Fare lo stesso con la maionese.
- Per pulire il bronzo dorato lavatelo con acqua e limone (1/2 limone per una tazza d’acqua), sciacquatelo, lasciate asciugare e poi passate un batuffolo di cotone imbevuto di vasellina e lucidatelo con pelle di daino.
- Per avere una meringa più voluminosa e soda incorporate un cucchiaino di succo di limone ogni 3 albumi.
- Per conservare denti bianchi, spazzolarli energieticamente, una volta la settimana, con succo di limone, in questo modo si rassodano anche gengive.
- Il marmo scuro o variegato si pulisce con succo di limone, poi si lava con acqua tiepida e schiuma di sapone neutro, si risciacqua e si lucida con una straccio di lana e qualche goccia di olio extra vergine.
- Le macchie da tè su cotone e lana si eliminano usando acqua tiepida e succo di limone. Risciacquare poi con acqua tiepida.

INDICE DELLE RICETTE

SALSE....1

Mostarda di limone....1
Salsa all'arancia....1
Salsa di cipolle al limone....1
Salsa greca....1
Salsa di panna al limone....2
Pesto alla siciliana....2
Salsa di arance alla francese....2
Salsa piccante all'arancia....2
Salsa salmoriglio....3
Salsa maltese....3

ANTIPASTI....3

Olive in sapore....3
Insalata di polpa di granchio al pompelmo....3
Antipasto di pompelmo e spada....3
Pompelmo in fiore....4
Pompelmo ai gamberetti....4
Mandarini al profumo di mare....4
Fasolari e mandarini....5
Antipasto di aringhe al limone....5
Paté di ceci al limone....5
Scalogno in agro....5

PRIMI PIATTI....6

Risotto al pompelmo rosa....6
Penne arrabbiate....6
Penne al limone e noci....6
Zuppa di riso e limone....7
Penne al limone....7
Insalata di riso limone e tonno....7
Tagliolini a l limone....7
Tagliatelle al pompelmo....8
Spaghetti all'agro....8
Cous-cous alla citronette....8
Corona di riso....9

SECONDI DI PESCE....9

Triglie al succo di arancia....9
Filetti di orata all'arancia....9
Alici al limone....10
Filetti di sogliola e spinacio al profumo di arancia....10
Involtini di pesce spada agli agrumi....10
Totani al limone....11
Insalata di baccalà agli agrumi....11
Salmone al limone con maionese aromatizzata....11
Insalata trinacria....12
Pesce spatola al limone....12

SECONDI DI CARNE....12
Tocchetti di vitello e limone....12
Petto d'anatra all'arancia....13
Fesa di tacchino a sorpresa....13
Polpettine al profumo di limone....14
Coniglio insolito....14
Polpettone al limone....15
Petti di pollo in insalata al profumo di agrumi....15
Involtini agrumati....16
Arista di maiale all'arancia....16
Petti di pollo al profumo di arancia....16
INSALATE E VERDURE....17
Insalata mediterranea....17
Insalata del sole....17
Insalata di arance e prugne....17
Trionfo di verdure in salsa di mandarino....18
Asparagi a sorpresa....18
Soufflè al limone....19
Carciofi agli agrumi....19
Ceci alle arance....19
Insalata mimosa....20
Insalata agli agrumi....20
TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO....20
Crostata meringata al limone....20
Salsa calda di limone dolce....21
Charlotte all'arancia....21
Agrumi ripieni....21
Crespelle di riso....22
Salsa all'arancia dolce....22
Torta al limoncello....22
Semifreddo all'arancia....23
Bavarese di mandaranci....23
Torta all'arancia....23
Foresta all'arancia....24
GELATI E SORBETTI....24
Sorbetto di mandarino al pepe rosa....24
Sorbetto di arancia....24
Sorbetto di limone al rhum....25
Fondant di cioccolato con arancia farcita....25
Spumone di cedro....25
Semifreddo al miele e arancia....26
Sorbetto di agrumi....26
Sorbetto di pompelmo bianco alla menta....26
Gelo di limoni....26
Sorbetto di zagara....27
CONSERVE E LIQUORI....27
Composta di agrumi....27

Marmellata di succo di arance....27
Marmellata di limoni e mele....28
Crema di limoni....28
Liquore agli agrumi....28
Sciroppo di arance....28
Liquore digestivo....28
Amaro lemolivo....29
Rosolio extra vergine di cedro....29
Consigli:....29